

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak zaman dahulu, bangsa Indonesia telah memanfaatkan pohon kelapa guna memenuhi kebutuhan gizi dan keuangannya, dimana sudah banyak orang yang dapat menikmati kehidupan dari karirnya sebagai pengusaha yang memanfaatkan kelapa. Seluruh bagian dari pohon kelapa dapat dimanfaatkan langsung maupun diolah, oleh karena itu pohon kelapa dikenal juga sebagai pohon kehidupan.

Pohon kelapa mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan di Indonesia. Pohon kelapa yang tersebar di seluruh nusantara sedang menunggu untuk dikelola dengan baik, dimanfaatkan secara efektif, dan direncanakan bagi pengembangan yang memadai. Walaupun sangat bermanfaat bagi manusia, sangat ironis pohon kelapa belum memberikan hasil yang optimal bagi pemiliknya (Winarno, 2014).

Tabel 1. Produksi kelapa Provinsi Jawa Barat Tahun 2015-2017.

Provinsi	2015			2016			2017		
	PR (Ton)	PN (Ton)	PS (Ton)	PR (Ton)	PN (Ton)	PS (Ton)	PR (Ton)	PN (Ton)	PS (Ton)
Jawa Timur	256.462	1.300	1.740	252.486	1.335	1.785	270.000	1.400	1.800
Jawa Tengah	180.068	521	124	169.200	517	126	157.681	516	126
Jawa Barat	102.659	-	156	102.432	-	152	102.330	-	163
D.I Yogyakarta	50.383	-	-	49.967	-	-	49.652	-	-
Banten	45.431	26	-	45.326	26	-	45.095	26	-

Sumber: Direktorat Jendral Perkebunan 2018

Keterangan:

PR= Perkebunan Rakyat

PN= Perkebunan Negara

PS= Perkebunan Swasata

Berdasarkan data jumlah produksi kelapa Provinsi Jawa Barat yang berada di pulau Jawa diperoleh hasil sesuai Tabel 1. Maka dengan adanya industri pengolahan produk olahan kelapa seperti industri nata de coco diharapkan mampu memberikan kontribusi yang nyata dalam pembangunan terutama untuk meningkatkan perekonomian dan menciptakan lapangan pekerjaan.

Salah satu bagian dari pohon kelapa yang dapat dimanfaatkan hasil olahannya adalah air kelapa, dimana dalam produksi kopra atau produk kelapa lainnya sering menjadi produk sampingan. Air kelapa yang biasanya hanya dibuang begitu saja, ternyata bisa dimanfaatkan menjadi produk komersial dengan proses atau diolah terlebih dahulu menjadi suatu produk yang disebut nata de coco.

Nata de coco adalah jenis komponen minuman yang merupakan senyawa selulosa (*dietary fiber*), yang dihasilkan dari air kelapa melalui fermentasi, yang melibatkan jasad renik (mikroba), yang selanjutnya dikenal sebagai bibit nata. Bibit nata merupakan bakteri dengan nama *Acetobacter xylinum*. (Rindit Pambayun 2002).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Puslitbang LIPI, kandungan gizi dalam nata de coco per 100 gram dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kandungan gizi dalam 100 gram Nata De Coco

Jenis kandungan gizi	Jumlah
Kalori	146 kal
Lemak	20 gr
Karbohidrat	20gr
Kalsium	12 mg
Fosfor	2 mg
Zat besi	0,5 mg
Air	80 %

Sumber: Puslitbang Biologi LIPI dalam <http://airkelapahijau.blogspot.com>

Nata de coco sering dikonsumsi masyarakat Indonesia yang sedang menjalankan program diet karena kandungan nutrisi yang ada didalamnya. Produk nata dapat digolongkan sebagai makanan kesehatan atau makanan diet. Selain itu, nata de coco juga dikenal rendah kalori dan tidak mengandung kolesterol sehingga nata de coco dikenal sebagai serat pangan alami (*dietary fiber*) yang bermanfaat dalam proses pencernaan makanan dalam usus halus manusia (Hamad dan Kristiono, 2013).

Nata de coco mempunyai peluang untuk dikembangkan karena nata de coco dapat dikonsumsi oleh setiap orang dalam tingkatan umur yang berbeda. Kemajuan teknologi dalam bidang pertanian memberikan kontribusi yang besar dalam pembangunan pertanian (Hamad dan Kristiono, 2013). Sejalan dengan itu Rahmalia (2018), berpendapat bahwa kemajuan dan pembangunan dalam bidang apapun tidak dapat dilepaskan dari kemajuan teknologi, revolusi pertanian

didorong oleh penemuan mesin-mesin dan cara-cara baru dalam bidang pertanian. Apabila tidak ada perubahan dalam bidang teknologi maka pembangunan pun berhenti.

Boediono (1980), menyatakan bahwa sumber-sumber ekonomi ini bisa digolongkan menjadi:

1. Sumber-sumber alam (tanah, minyak bumi, hasil tambang lain, air, udara dan sebagainya).
2. Sumber ekonomi yang berupa manusia dan tenaga manusia (termasuk bukan hanya kemampuan fisik manusia, tetapi juga kemampuan mental, keterampilan dan keahlian).
3. Sumber-sumber ekonomi buatan manusia (termasuk mesin-mesin, gedung-gedung, jalan-jalan dan sebagainya). Sering disebut dengan istilah barang-barang modal atau kapital.

Kemajuan teknologi pada era sekarang ini harusnya dapat dimanfaatkan para pelaku usaha di bidang pertanian dari mulai subsistem hulu sampai subsistem hilir guna kemajuan usahanya. Namun, ada beberapa kendala yang dapat menghambat, salah satunya hambatan pada penggunaan teknologi. Karena teknologi di beberapa wilayah belum bisa dimanfaatkan secara keseluruhan, sehingga harus mempertimbangkan beberapa faktor seperti kondisi alam, tenaga ahli yang mengoperasikan peralatan, serta pengetahuan masyarakat tentang alat teknologi (Rahmalia, 2018).

Vera dan Nenek (2013), berpendapat bahwa para pelaku agroindustri nata de coco juga berperan dalam penyerapan tenaga kerja yang akan mendorong terwujudnya ekonomi nasional, diharapkan pemerintah memberi perhatian juga kepada para pelaku industri nata de coco. Karena penambahan bahan baku dan alat produksi tersebut akan membutuhkan tambahan tenaga kerja. Sehingga pada industri kecil dan menengah akan menambah tenaga kerja pada saat bahan baku dan alat produksi yang dibeli dari modal kerja tersebut bertambah. Selain bertujuan untuk memperluas lapangan pekerjaan industri, nata de coco juga memiliki tujuan untuk dapat berdiri dan memproduksi secara kontinyu serta memperoleh keuntungan atau laba.

Menurut Badan Pusat Statistik (2019), perusahaan industri pengolahan dibagi dalam empat golongan yaitu :

1. Industri rumah tangga
Adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerja berjumlah antara 1 sampai 4 orang.
2. Industri kecil
Adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerja berjumlah antara 5 sampai 19 orang.
3. Industri sedang atau industri menengah
Adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerja berjumlah antara 20 sampai 99 orang.
4. Industri besar
Adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerja berjumlah antara 100 orang atau lebih.

Desa Ciulu, Kecamatan Banjarsari, Kabupaten Ciamis, merupakan sentra industri nata de coco di Kabupaten Ciamis, dimana terdapat 7 pengusaha industri pengolahan nata de coco yang mempunyai jumlah tenaga kerja yang berbeda, dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Nama Pengusaha dan Jumlah Tenaga Kerja Usaha Nata de Coco di Desa Ciulu

No	Nama pengusaha	Tenaga kerja
1	Nurjani	1
2	Taspin	4
3	Tedi	5
4	Tika	8
5	Siti Maryam	15
6	Enok Sri	29
7	PT. Haldin	100

Sumber: Data Primer, Diolah Tahun 2019

Sumber daya diperlukan untuk dapat memproduksi barang dan jasa yang dibutuhkan manusia. Namun, sumber daya yang tersedia tidak cukup untuk memproduksi barang dan jasa yang dibutuhkan. Jadi, langka bukan berarti sedikit, tetapi adanya ketidakseimbangan antara kebutuhan manusia dan sumber daya yang tersedia. Kelangkaan sumber daya merupakan permasalahan ekonomi yang dihadapi oleh manusia. Selain masalah kebutuhan manusia terhadap sumber daya.

Oleh karena itu, masalah kelangkaan berhubungan erat dengan kebutuhan manusia dalam memenuhi kebutuhan hidupnya (Bambang, W. dan Aristanti, W., 2009).

Air kelapa selaku bahan baku utama dalam proses pembuatan nata de coco juga memiliki keterbatasan dalam hal ketersediaanya. Para pelaku usaha nata de coco di daerah penelitian bahkan harus mencari sumber air kelapa ke luar kota guna memenuhi kebutuhan bahan baku utamanya. Jarak yang tidak dekat dalam proses pengiriman bahan baku utama juga akan mempengaruhi terhadap pendapatan pelaku usaha nata de coco. Karena, akan berdampak terhadap biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku utama tersebut.

Bukan hanya ketersediaan sumber daya bahan baku utama saja yang langka, sumber daya modal juga memiliki permasalahan yang sama. Terdapat perbedaan dalam proses pembuatan nata de coco pada tiga skala usaha, perbedaan terdapat pada proses pemotongan lembaran nata yang hanya dilakukan oleh skala industri sedang. Biaya yang harus dikeluarkan untuk membeli alat potong lembaran nata memang cukup besar. Namun, akan berdampak terhadap pendapatan usaha nata de coco karena harga nata de coco lembaran dan yang sudah dipotong berbeda.

Berdasarkan latar belakang peneliti tertarik untuk memotret tentang efisiensi penggunaan sumberdaya pada olahan nata de coco, dengan bertujuan sebagai bahan informasi dan memberi gambaran terhadap penggunaan sumberdaya pada usaha olahan nata de coco. Dengan hal tersebut penulis mewujudkan dengan melaksanakan penelitian dan menganalisa dengan judul “*efisiensi penggunaan sumberdaya pada usaha nata de coco*”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah ditemukan maka identifikasi masalah yang diungkapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan nata de coco pada skala industri rumah tangga, skala industri kecil dan pada skala industri sedang?
2. Berapa pendapatan usaha nata de coco pada skala industri rumah tangga, skala industri kecil dan pada skala industri sedang?

3. Bagaimana tingkat efisiensi penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan modal tunai pada usaha nata de coco?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis:

1. Pelaksanaan proses pembuatan nata de coco pada skala industri rumah tangga, skala industri kecil dan pada skala industri sedang
2. Pendapatan usaha nata de coco pada skala industri rumah tangga, skala industri kecil dan pada skala industri sedang?
3. Efisiensi penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan modal tunai pada usaha nata de coco

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

Penelitian yang sudah dilaksanakan diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Penulis, dapat menerapkan apa yang telah dipelajari selama perkuliahan
2. Pengusaha, Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan bagi pengusaha nata de coco dalam rangka meningkatkan dan mengembangkan usahanya agar lebih baik
3. Pemerintah, Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi pemerintah dalam rangka mengupayakan program pengembangan industri nata de coco